

Menü 1

CHF 136

Confiertes Saiblingfilet (CH)
Gurken-Wassermelonenvariation

24

Fenchel-Dillrisotto
Black Tiger Crevetten (VNM)

26

Black Angus Rindsfilet (AUS)
Dauphine Kartoffeln – Saisongemüse – Trüffeljus

62

Dessertbuffet „Belvoir“
5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 2

CHF 148

Zweierlei vom Tuna (VNM)

Avocadotatar – Kräutersalat – Kichererbsen

26

* * *

Burrataravioli

Saporinotomaten – schwarze Oliven – Basilikumespuma

21

* * *

60°C Ei vom Stockergut

Spinatcrème – Kräuterseitlinge – Trüffelschaum

20

* * *

Kalbsribeye (CH)

Kartoffeltortilla – gebratener Mais – Rosmarinjus

57

* * *

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 3

CHF 139

Gazpacho

karamellisierte Chevre – grillierte Peperoni

19

* * *

Seeteufelsaltimbocca (FR)

Pak Choy – Tomatenchutney

25

* * *

Erdbeersorbet & Balsamico

9

* * *

Entrecôte double (AUS) & Hummerschwanz (USA)

Mangold-Ricottacannelloni – gefüllte Zucchini-Blüte

Szechuanpfefferjus

62

* * *

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 4

CHF 109

Mini Lattich

sautierte Waldpilze – Büffelmozzarella – Balsamico-Vinaigrette

19

Weisse Tomatenschaumsuppe

Basilikum

18

Zitronensorbet & Campari

14

Saisonaler Gemüse-Pie

Süsskartoffeln – Broccoli – Wildpfefferschaum

34

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24